Cuisinart®

LIVRET DE DIRECTIVES ET DE RECETTES

Sorbetière Mix It In[MC] pour crème glacée molle **ICE-45C**

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le manuel d'instructions avec soin avant l'usage.

IB-6405-CAN

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures :

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'USAGE.**
2. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le cordon d'alimentation, la fiche ni la base de l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
4. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Tenir éloignés de l'appareil les mains, cheveux, vêtements, ainsi que spatules et autres ustensiles, durant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommages à l'appareil.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation Cuisinart® le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
7. L'usage d'accessoires non fabriqués par Cuisinart® peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Afin de réduire les risques de blessures personnelles graves ou de dommages à l'appareil, ne pas placer ses mains ou des ustensiles dans le bol pour congélateur. **NE PAS UTILISER D'OBJETS POINTUS NI D'USTENSILES À L'INTÉRIEUR DU BOL!** Des objets pointus auront pour effet d'égratigner et d'endommager l'intérieur du bol. On peut utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois seulement lorsque l'appareil est ÉTEINT.
11. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien par l'usager doit être exécuté seulement par un employé du service de réparation autorisé par Cuisinart.
12. Ne pas utiliser le bol pour congélateur sur le feu, une plaque chauffante ou une cuisinière. Ne pas l'exposer à une source de chaleur. Ne pas le laver au lave-vaisselle, car cela peut entraîner un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

CONSERVER CES DIRECTIVES

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DIRECTIVES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin de diminuer les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon plus long. Des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence. Si on utilise un cordon d'alimentation long, le calibre électrique indiqué sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevé que le calibre électrique de l'appareil, et le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où des enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez

un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien par l'usager doit être exécuté par un représentant autorisé du service d'entretien.

- N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau.
- Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas la base. Remarque : la base ne contient pas de pièces utilisables par l'usager.
- Les réparations doivent être effectuées seulement par des membres du personnel autorisé.
- Vérifiez le voltage afin d'assurer que le voltage indiqué sur la plaque d'identification correspond à votre voltage.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'objets durs pour nettoyer l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 2
Avant le premier usage 3
Préparation du bol et durée de congélation 3
Diagramme, caractéristiques et avantages 4
Assemblage 5
Comment fabriquer de la crème glacée molle 5
Condiments recommandés 6
Dispositif de sécurité 6
Directives de nettoyage et de rangement 6-7
Guide de dépannage 7
Recettes 8
Garantie 23

INTRODUCTION

Préparez-vous à savourer de la crème glacée molle, du yogourt glacé et du sorbet de qualité professionnelle chez vous, avec votre nouvelle sorbetière Mix It In^{MC} de Cuisinart® pour crème glacée molle. Non seulement pouvez-vous préparer vos desserts glacés préférés, mais grâce à trois porte-condiments intégrés, vous pouvez les rendre encore plus savoureux! En tirant sur une languette, vous pouvez ajouter des petites pépites colorées, des brisures et autres garnitures directement dans vos desserts glacés, pendant que vous remplissez les cônes ou bols. Le fonctionnement est entièrement automatique; il vous suffit donc de choisir une des recettes proposées, de placer les ingrédients dans le bol et de tourner le cadran!

AVANT LE PREMIER USAGE

N'IMMERGEZ PAS ce produit dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol pour congélateur, la tige de mélange, les porte-condiments, la glissière à condiments et le plateau d'égouttage dans de l'eau chaude savonneuse afin d'enlever toute poussière et tous résidus laissés par le processus de fabrication et de transport. NE NETTOYEZ PAS les pièces de l'appareil avec un nettoyeur abrasif ou un objet dur. N'IMMERGEZ PAS l'appareil dans de l'eau, et ne le placez pas sous l'eau courante. Nettoyez-le seulement avec un chiffon humide.

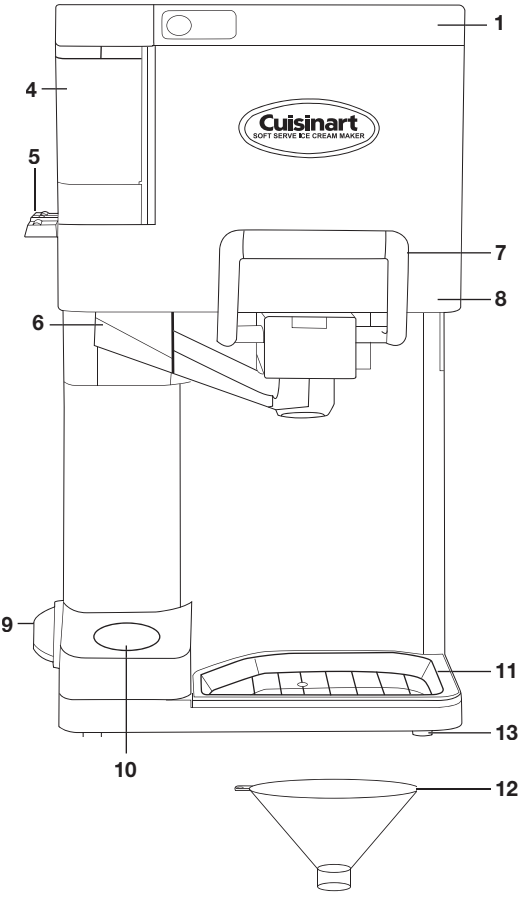
PRÉPARATION DU BOL ET DURÉE DE CONGÉLATION

Le bol pour congélateur doit être entièrement congelé avant de commencer votre recette. Avant de placer le bol au congélateur, lavez-le et asséchez-le. Enveloppez-le dans un sac de plastique afin d'éviter les brûlures de congélation. Nous vous conseillons de placer le bol à l'arrière du congélateur, à l'endroit le plus froid. Assurez-vous de placer le bol sur une surface plane dans la position verticale pour une congélation uniforme. La durée requise pour atteindre le point de congélation dépend de la température de votre congélateur. À titre plus pratique, laissez le bol dans le congélateur, en tout temps. Vous pouvez ainsi le retirer du congélateur à n'importe quel moment pour l'utiliser. En général, la durée de congélation doit être d'un minimum de 12 heures. Afin de vérifier si le bol est entièrement congelé, agitez-le. Si vous n'entendez pas de liquide se déplacer, cela veut dire que le liquide de refroidissement est gelé.

Rappel : Votre congélateur doit être réglé à 0°F (-18°C) afin d'assurer une congélation appropriée des aliments.

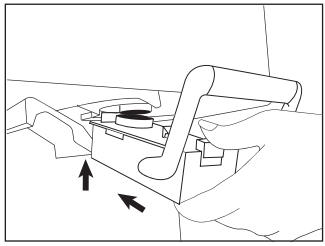
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle à verrouillage facile avec fenêtre –** Ce couvercle est conçu afin d'être facile à enlever et à verrouiller. Une fenêtre vous permet de verser les ingrédients directement dans l'ouverture sur le dessus et de surveiller le processus de congélation.
2. **Tige de mélange (non montrée) –** Cette tige permet de mélanger et d'aérer les ingrédients dans le bol pour congélateur de façon à donner une crème glacée molle onctueuse.
3. **Bol pour congélateur de 1 ½ pinte (1,4L) (non montré) –** Ce bol contient un liquide de refroidissement entre deux parois isolées, afin d'obtenir une congélation rapide et uniforme. La double paroi maintient le bol à une température froide et uniforme.
4. **Trois porte-condiments –** Ces contenants vous permettent d'ajouter les condiments de votre choix. Le porte-condiment avant, avec rebord courbé, distribue de petits condiments, tels que de petites pépites colorées. Deux porte-condiments rectangulaires distribuent des condiments plus gros, tels que mini M&M® ou de petites brisures de chocolat.
5. **Leviers de distribution des condiments –** Tirez sur l'un des trois leviers afin d'ajouter les condiments de votre choix dans votre crème glacée molle.
6. **Glissière à condiment –** Les condiments sont distribués par cette glissière dans votre cône ou votre bol, pendant que vous déversez la crème glacée. Cette glissière est amovible pour faciliter le nettoyage.
7. **Poignée de déversement –** Il suffit de tirer sur cette poignée afin de déverser la crème glacée molle. Elle est amovible pour faciliter le nettoyage.
8. **Base –** La base contient un moteur assez solide afin de fabriquer et de déverser de la crème glacée.
9. **Cadran marche/arrêt**
10. **Porte-cône –** Ce support pratique tient une pile de cônes additionnels. Il peut accommoder des cônes à fond plat ou à fond en pointe.
11. **Plateau d'égouttage amovible –** Ce plateau est amovible pour faciliter le nettoyage. Le point au centre du plateau indique l'endroit où doit être placé le cône.
12. **Calibreur des condiments –** Vous pouvez vérifier la taille des condiments à ajouter en les laissant tomber dans ce calibreur. Les condiments qui ne passent pas dans ce calibreur auront pour effet de bloquer la sorbetière.
13. **Pattes en caoutchouc –** Les pattes antidérapantes empêchent l'appareil de bouger pendant le fonctionnement.

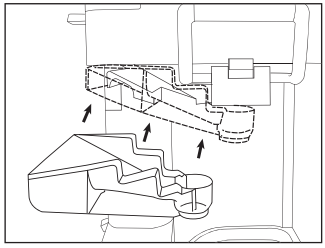


ASSEMBLAGE

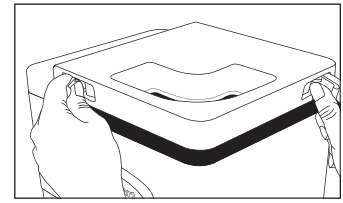
1. Insérez les porte-condiments dans le renfoncement sur le dessus de l'appareil ICE-45C de sorte qu'ils soient solidement fixés en place. Le porte-condiment avec rebord arrondi doit être inséré dans l'espace à l'avant.
2. Placez le petit couvercle étroit sur les porte-condiments.



3. Fixez le porte-condiment avec poignée en insérant la languette dans la fente sous l'endroit de distribution, pour ensuite pousser le porte-condiment vers le haut jusqu'à ce qu'il se fixe en place. (Assurez-vous que la poignée est en position verticale.)
4. Glissez la glissière à condiment dans l'espace prévu sous les porte-condiments. Assurez-vous de la glisser complètement à l'intérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
5. Placez le plateau d'égouttage sur la base, sous le porte-condiment.
6. Poussez la tige de mélange dans le trou pratiqué sur le dessous du couvercle..
7. Insérez le bol pour congélateur en vous assurant qu'il est bien fixé en place.
8. Placez le couvercle avec la tige de mélange par-dessus le bol pour congélateur et poussez vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien fixé en place (vous entendrez un déclic). Pour retirer le couvercle, poussez et soulevez les deux languettes latérales.



COMMENT FABRIQUER DE LA CRÈME GLACÉE MOLLE ET DES DESSERTS GLACÉS



1. Remplissez les porte-condiments avec les condiments de votre choix. Placez les petits condiments, tels que les petites pépites colorées, dans le porte-condiment à l'avant, avec rebord courbé. Placez les plus gros condiments, tels que les mini M&M® ou les petites brisures de chocolat, dans les porte-condiments rectangulaires.

   REMARQUE : Ne placez pas de condiments liquides dans les porte-condiments.
2. Utilisez les recettes de Cuisinart indiquées aux pages suivantes. Ne remplissez pas le bol pour congélateur plus haut qu'un demi-pouce (1,25 cm) du rebord supérieur, car les ingrédients augmenteront de volume durant du processus de congélation. Pour de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un contenant qui vous permet de les verser facilement.
3. Retirez le bol du congélateur. (Retirez le sac de plastique, le cas échéant.) Soulevez le couvercle et placez le bol à l'intérieur de la base.

   REMARQUE : Une fois retiré du congélateur, le bol commencera à dégeler rapidement. Utilisez-le immédiatement après l'avoir retiré du congélateur.
4. Poussez la tige de mélange dans le trou pratiqué sous le couvercle.
5. Placez le couvercle avec tige de mélange sur la base et poussez jusqu'à ce qu'il soit fixé en place.
6. Tournez le cadran à la position ON. La tige de mélange se mettra alors à tourner.
7. Ajoutez les ingrédients dans le bol en les versant dans l'ouverture du couvercle.

8.La crème glacée molle sera prête en 20 minutes seulement. La durée dépend de la recette et du volume du dessert que vous préparez. Si les ingrédients sont réfrigérés, la durée de fabrication sera réduite..

REMARQUE : Vous devez surveiller la crème glacée afin de déterminer le moment où vous devez la déverser. Si vous attendez trop longtemps, la crème glacée peut devenir trop épaisse. Si cela se produit, retirez le bol et servez la crème glacée à la cuillère.

9. Tenez un cône ou un bol un pouce en-dessous de l'endroit où se déverse la crème glacée et tirez la poignée vers le bas afin de déverser la crème glacée. Tournez le cône ou le bol afin de déverser la crème glacée en spirale.
10. Tirez sur la languette d'un, de deux ou des trois porte-condiments afin d'ajouter des condiments sur votre crème glacée molle ou dessert glacé. Afin de stopper le déversement des condiments, poussez sur les languettes de déversement.
11. Une fois que vous avez rempli le cône ou le bol, poussez la poignée vers le haut afin de stopper le déversement de la crème glacée.

REMARQUES : Il se peut que du liquide se déverse au début lorsque vous tirez sur la poignée de déversement. Utilisez un récipient afin de recueillir ce liquide, puis commencez à remplir le premier cône ou bol.

Ne placez pas les desserts glacés au congélateur, dans le bol car ils colleront aux parois du bol et pourraient les endommager. Conservez-les seulement dans un récipient hermétique.

La crème glacée commencera à perdre sa texture molle et à durcir après avoir été placée au congélateur.

CONDIMENTS RECOMMANDÉS

Les condiments suivants sont disponibles dans la plupart des épiceries bien approvisionnées, ainsi que dans les épiceries spécialisées ou épiceries fines. L'emplacement de ces ingrédients peut varier d'une épicerie à l'autre (par exemple, certains se trouvent près du rayon de la crème glacée et des cônes, tandis que d'autres peuvent se trouver dans le rayon des produits de boulangerie).

Mini M&M®
Petites brisures de chocolat*
Petites pépites de couleur
Petites pépites au chocolat
Petites pépites au caramel
Garniture croquante pralinée
Autre garniture croquante décorative
Cassures ou brisures aux amandes

***REMARQUE : N'utilisez pas de M&M® ni de brisures de chocolat de format régulier, car ils sont trop gros. Utilisez le calibreur de condiments afin d'assurer que les condiments ne sont pas trop gros. Si les condiments ne passent pas dans le calibreur, cela veut dire qu'ils bloqueront l'appareil**.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La sorbetière Mix It In[MC] de Cuisinart® pour crème glacée molle est équipée d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil si le moteur surchauffe. Ceci peut se produire si le dessert est extrêmement épais, si l'appareil fonctionne depuis très longtemps, ou si les condiments ajoutés sont trop gros. Si la crème glacée est trop épaisse pour la déverser, retirez le bol et servez la crème glacée à la cuillère.

COMMENT DÉMONTER L'APPAREIL POUR LE NETTOYER

1. Retirez le couvercle et décrochez la tige de mélange.
2. Soulevez le bol pour congélateur et retirez-le de la base.
3. Retirez la glissière à condiment en la tirant vers vous.
4. Retirez la poignée de déversement en poussant sur le bouton situé au centre et en tirant la poignée vers le bas et vers vous.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
La crème glacée n'est pas prête après la durée recommandée.	Vérifiez la recette afin d'assurer que les ingrédients sont exacts. Laissez le bol au congélateur plus longtemps avant de préparer la crème glacée. Ne laissez pas le bol reposer à l'extérieur du congélateur plus de 5 minutes avant de commencer à préparer la crème glacée. Assurez-vous que votre congélateur est réglé à 0°F (-18°C).
La crème glacée ne se déverse pas.	Il se peut que la crème glacée soit trop épaisse. Vérifiez la durée du processus. Vérifiez la recette afin d'assurer que les ingrédients sont exacts. Retirez le bol et servez la crème glacée à la cuillère.
Le moteur arrête.	Il se peut que la crème glacée soit trop épaisse. Vérifiez la durée du processus. Arrêtez la sorbetière et nettoyez-la. Placez le bol au congélateur. Préparez une autre quantité de crème glacée une fois que le bol est demeuré au congélateur pendant la durée recommandée.
Les condiments ne se déversent pas.	Vérifiez la glissière à condiment afin d'assurer qu'elle n'est pas bloquée. Nettoyez et asséchez la glissière. Vérifiez les condiments afin d'assurer qu'ils ne fondent pas. Nettoyez et asséchez les porte-condiments. Il se peut que les condiments soient trop gros.
La tige de mélange ne tourne pas.	Vérifiez qu'il n'y a pas de glace dans le bol pour congélateur. Vérifiez si l'appareil est en marche. Il se peut que la crème glacée soit trop épaisse.

NETTOYAGE

1. **Débrancher la sorbetière Mix It In[MC] de Cuisinart® pour crème glacée molle avant de la nettoyer**
2. **Base:** Essuyez-la avec un chiffon humide et asséchez-la. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif et n'immergez pas la base dans de l'eau.
3. **Bol pour congélateur et couvercle :** Lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse et asséchez-les complètement. NE LES PLACEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF NI D'OBJET DUR.
4. **Poignée de déversement :** Lavez-la à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous d'enlever tous les résidus de crème glacée en nettoyant l'endroit de déversement pendant qu'il est ouvert (poignée poussée vers le bas) et fermé (poignée vers le haut).
5. **Tige de mélange, porte-condiments, glissière à condiments et plateau d'égouttage :** Lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse et asséchez-les complètement. Ces pièces peuvent également être placées sur l'étagère supérieure du lave-vaisselle. Faites attention de ne pas retirer les petits coussinets de caoutchouc qui se trouvent à l'intérieur des porte-condiments. Ces coussinets font partie des porte-condiments et ne sont pas amovibles.

RANGEMENT

NE PLACEZ PAS le bol au congélateur si le bol est mouillé. NE RANGEZ PAS le couvercle, la tige de mélange, la base, le plateau d'égouttage ni les porte-condiments au congélateur. Vous pouvez ranger le bol au congélateur, en position verticale seulement, afin qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Avant la congélation, enveloppez le bol dans un sac en plastique afin d'éviter les brûlures par congélation. Ne rangez pas les desserts glacés dans le bol pour congélateur. Transférez les desserts dans un récipient hermétique afin de les garder plus longtemps au congélateur.

Lorsque les porte-condiments pleins ne sont pas utilisés, rangez-les dans un endroit frais et sombre. Videz-les s'ils ne sont pas utilisés une fois par semaine. Utilisez des condiments frais afin d'éviter le gaspillage**. REMARQUE :** La crème glacée commencera à perdre sa texture molle et à durcir après avoir été placée au congélateur.

RECETTES

Crème glacée rapide et facile

Simple à la vanille 8
Simple au chocolat 9
Fraises 9
Menthe 10
Café 10
Gâteau au fromage 11
Beurre d'arachides 11
Fruits tropicaux 12
Bananes 12
Noix de coco 13
Citrouille épicée 13

Yogourt glacé

Vanille 14
Chocolat 14
Latte moka 15
Framboises rouges 15
Fraises et bananes 16
Cerises et vanille 16

Sorbet

Bleuets 17
Citron frais 17
Chocolat foncé 18
Orange crémeuse 19
Pêches et crème 19
Pina colada 20
Soda racinette 20

Desserts glacés sans produits laitiers

Dessert glacé aux bananes, à l'érable et au tofu 21
Dessert glacé velouté au tofu et au chocolat 21

CRÈME GLACÉE SIMPLE À LA VANILLE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de lait entier, bien froid
¾ tasse (175 ml) de sucre cristallisé
2 tasses (500 ml) de crème épaisse, bien froide
1 à 2 c.à thé (5 à 10 ml) d'extrait de vanille pure, au goût

Déposez le lait et le sucre dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez en remuant la crème épaisse et l'extrait de vanille au goût. Si vous ne désirez pas préparer la crème glacée tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 238 (68% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 2g • gras 19g • gras sat. 12g • chol. 69mg • sod. 30mg • calc. 60mg • fibre 0g

Variation à teneur réduite en gras:

1 tasse (250 ml) de lait à teneur réduite en gras (2%)
¾ tasse (175 ml) de sucre cristallisé
2 tasses (500 ml) de demi-crème, bien refroidie
1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) d'extrait de vanille pure, au goût

Mélangez et congelez les ingrédients, comme ci-dessus.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 132 (40% provenant du gras) • lip. 18g • prot. 2g • gras 6g • gras sat. 4g • chol. 29mg • sod. 32mg • calc. 81mg • fibre 0g

CRÈME GLACÉE SIMPLE AU CHOCOLAT

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

⅔ tasse (150 ml) de poudre de cacao non sucrée (de préférence solubilisée)
½ tasse (125 ml) de sucre cristallisé
⅓ tasse (75 ml) de cassonade brune bien tassée
1 tasse (250 ml) de lait entier
2 tasses (500 ml) de crème épaisse
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

Déposez la poudre de cacao, le sucre et la cassonade dans un bol moyen. Remuez à l'aide d'un fouet afin de bien mélanger et d'éliminer les grumeaux. Ajoutez le lait entier et à l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez le lait avec la poudre de cacao et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Ajoutez en remuant la crème épaisse et la vanille. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 255 (62% provenant du gras) • lip. 23g • prot. 3g • gras 18g • gras sat. 12g • chol. 69mg • sod. 33mg • calc. 75mg • fibre 3g

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

8 onces (240 g) de fraises mûres très rouges, de baies fraîches ou décongelées
⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé
¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pure
⅔ tasse (150 ml) de lait entier
1⅓ tasse (325 ml) de crème épaisse

Déposez les fraises, le sucre cristallisé, la vanille et le lait entier dans le récipient d'un mélangeur ou dans un robot culinaire pourvu de la lame en métal en « S », et mélangez à vitesse élevée jusqu'à ce que le tout soit homogène et onctueux, environ 40 à 50 secondes. Versez le tout dans un bol et ajoutez la crème épaisse en remuant. Si vous ne désirez pas préparer la crème glacée tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 178 (60% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 1g • gras 12g • gras sat. 8g • chol. 46mg • sod. 20mg • calc. 43mg • fibre 1g

CRÈME GLACÉE À LA MENTHE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de lait entier, bien froid
¾ tasse (175 ml) de sucre cristallisé
2 tasses (500 ml) de crème épaisse, bien froide
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de menthe (menthe poivrée ou menthe verte)
4 à 5 gouttes de colorant alimentaire vert ou rose

Déposez le lait et le sucre dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez en remuant la crème épaisse et l'extrait de menthe. Ajoutez des gouttes de colorant alimentaire jusqu'à obtention de la couleur désirée. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Pour de la crème glacée à la menthe avec brisures : Ajoutez des mini brisures de chocolat.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 238 (68% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 2g • gras 19g • gras sat. 12g • chol. 69mg • sod. 30mg • calc. 60mg • fibre 0g

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de lait entier, bien froid
½ tasse (125 ml) de sucre cristallisé
¼ tasse (50 ml) de cassonade brune tassée
1 à 1½ c. à table (5 à 7 ml) d'espresso ou de café instantané, au goût
2 tasses (500 ml) de crème épaisse, bien froide
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

Déposez le lait, le sucre, la cassonade et la poudre d'espresso dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez en remuant la crème épaisse et la vanille au goût. Si vous ne désirez pas préparer la crème glacée tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 257 (67% provenant du gras) • lip. 19g • prot. 3g • gras 19g • gras sat. 12g • chol. 72mg • sod. 44mg • calc. 95mg • fibre 0g

CRÈME GLACÉE AU GÂTEAU AU FROMAGE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

16 onces (480 g) de fromage en crème à faible teneur en gras, coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm), à la température de la pièce
1 boîte de 14 onces (420 ml) de lait concentré sucré sans matières grasses
1 tasse (250 ml) de demi-crème sans matières grasses
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de citron pur
½ c. à thé (2 ml) d'extrait d'amande pure

Déposez le fromage à la crème et le lait concentré sucré dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez en remuant la demi-crème et les extraits. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 228 (33% provenant du gras) • lip. 29g • prot. 8g • gras 8g • gras sat. 5g • chol. 19mg • sod. 317mg • calc. 189mg • fibre 0g

CRÈME GLACÉE AU BEURRE D'ARACHIDES

La crème glacée onctueuse au beurre d'arachides est la préférée de tous les âges.

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides crémeux
⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé
1 tasse (250 ml) de lait entier
1½ tasse (375 ml) de demi-crème
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

Déposez le beurre d'arachides et le sucre dans un bol moyen. Mélangez avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le lait et remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez en remuant la demi-crème et la vanille. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 265 (58% provenant du gras) • lip. 21g • prot. 8g • gras 18g • gras sat. 8g • chol. 17mg • sod. 150mg • calc. 76mg • fibre 2g

CRÈME GLACÉE AUX FRUITS TROPICAUX

Les agrumes sont mélangés à la mangue et la papaye pour une saveur dont tout le monde raffolera.

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

- **⅔ tasse (150 ml) de jus de concentré d'orange ou de mandarine, décongelé**
- **⅔ tasse ou 5 onces (150 ml) de purée de mangue***
- **⅔ tasse ou 5 onces (150 ml) de purée de papaye***
- **⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé**
- **½ c. à table (7 ml) de jus de citron frais**
- **½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure**
- **⅔ tasse (150 ml) de lait entier**
- **⅔ tasse (150 ml) de crème épaisse**

Déposez le jus de concentré d'orange, la purée de mangue, la purée de papaye, le sucre, le jus de citron, la vanille et la lait dans le récipient d'un mélangeur. Mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, environ 1 minute. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez la crème en remuant. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

*Disponible dans le comptoir des surgelés des épiceries bien approvisionnées. On peut également obtenir de la purée de fruit en réduisant en purée des fruits frais ou décongelés.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 159 (35% provenant du gras) • lip. 25g • prot. 1g • gras 6g • gras sat. 4g • chol. 24mg • sod. 17mg • calc. 39mg • fibre 1g

CRÈME GLACÉE AUX BANANES

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

- **2 bananes moyennes, mûres mais pas trop mûres, coupées en morceaux d'un pouce (2,5 cm)**
- **⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé**
- **1 c. à table (15 ml) de jus de citron frais**
- **¾ tasse (175 ml) de lait entier**
- **½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure**
- **1⅓ tasse (325 ml) de crème épaisse**
- **1 à 2 gouttes de colorant alimentaire jaune (facultatif)**

Déposez les bananes, le sucre cristallisé, le jus de citron, le lait entier et la vanille dans le récipient d'un mélangeur et mélangez à vitesse élevée pendant 40 à 50 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, crémeux et complètement homogène. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez la crème épaisse en remuant. Ajoutez le colorant alimentaire jaune, le cas échéant. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 193 (56% provenant du gras) • lip. 20g • prot. 1g • gras 12g • gras sat. 7g • chol. 46mg • sod. 21mg • calc. 44mg • fibre 0g

Pour de la crème glacée au chocolat et aux bananes : Ajoutez ¼ tasse (50 ml) de poudre de cacao non sucrée et ¼ tasse (50 ml) de sirop de chocolat dans le récipient du mélangeur, avec les 5 premiers ingrédients, et mélangez selon les directives.

CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

- **⅔ tasse (150 ml) de flocons de noix de coco sucrée**
- **⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé**
- **1 tasse (250 ml) de lait de coco léger (n'utilisez pas du lait de coco ordinaire)**
- **½ c. à thé (2 ml) d'extrait de noix de coco**
- **½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure**
- **1 tasse (250 ml) de lait entier**
- **1¼ tasse (300 ml) de crème épaisse**

Déposez les flocons de noix de coco, le sucre cristallisé, le lait de coco léger et les extraits dans le récipient d'un mélangeur, dans cet ordre. Mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, environ 40 à 50 secondes. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez le lait et la crème en remuant. Si vous ne désirez pas préparer la crème glacée tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 206 (62% provenant du gras) • lip. 18g • prot. 2g • gras 15g • gras sat. 10g • chol. 44mg • sod. 37mg • calc. 49mg • fibre 0g

CRÈME GLACÉE À LA CITROUILLE ÉPICÉE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

- **1¼ tasse (300 ml) de lait entier**
- **¾ tasse (175 ml) de cassonade brune pâle ou foncé, tassée**
- **1½ c. à table (25 ml) de mélasse ou de sirop de maïs foncé**
- **1⅓ tasse (325 ml) de purée de citrouille (bien tassée)**
- **1 c. à thé (5 ml) de cannelle**
- **¾ c. à thé (3,75 ml) de gingembre**
- **⅛ c. à thé (0,5 ml) de muscade fraîchement moulue**
- **1½ tasse (375 ml) de crème épaisse**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

Déposez 1 tasse (250 ml) de lait dans le récipient d'un mélangeur avec la cassonade brune, la mélasse, la purée de citrouille, la cannelle, le gingembre et la muscade. Mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, environ 30 secondes. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez en remuant le reste du lait froid et la crème. Si vous ne désirez pas préparer la crème glacée tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si la crème glacée n'est pas assez épaisse, remettez-la dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez la crème glacée dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 217 (58% provenant du gras) • lip. 21g • prot. 2g • gras 14g • gras sat. 9g • chol. 53mg • sod. 35mg • calc. 85mg • fibre 1g

YOGOURT GLACÉ À LA VANILLE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1⅓ tasse (325 ml) de lait entier
⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé
2½ tasses (625 ml) de yogourt à la vanille à faible teneur de gras ou sans matières grasses
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

Déposez le lait entier et le sucre dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez en remuant le yogourt et la vanille. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le yogourt glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le yogourt glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez la crème glacée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 99 (10% provenant du gras) • lip. 19g • prot. 4g • gras 1g • gras sat. 1g • chol. 6mg • sod. 54mg • calc. 126mg • fibre 0g

YOGOURT GLACÉ AU CHOCOLAT

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de lait entier, réchauffé jusqu'à légère ébullition
8 onces (240 g) de chocolat mi-sucré, coupés en morceaux (peut être remplacé par des brisures de chocolat mi-sucré)
¼ tasse (50 ml) de sucre cristallisé
2 tasses (500 ml) de yogourt à faible teneur de gras ou sans matières grasses
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

Ajoutez en remuant le chocolat et le sucre dans le lait réchauffé. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et le sucre dissous. Laissez le mélange atteindre la température de la pièce. Ajoutez le yogourt et la vanille et remuez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le yogourt glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le yogourt glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le yogourt glacé.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 179 (44% provenant du gras) • lip. 23g • prot. 5g • gras 10g • gras sat. 6g • chol. 4mg • sod. 41mg • calc. 121mg • fibre 1g

YOGOURT GLACÉ AU LATTE MOKA

Un yogourt glacé à la saveur de café.

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

- **¾ tasse (175 ml) de lait entier**
- **⅓ tasse (75 ml) de cassonade brune tassée**
- **2 c. à table (30 ml) de sucre cristallisé**
- **1½ à 2 c. à table (25 à 30 ml) de poudre de cacao non sucrée, au goût**
- **1½ à 2 c. à table (25 à 30 ml) de poudre d'espresso instantané, au goût**
- **2 tasses (500 ml) de yogourt à la vanille à faible teneur en gras ou sans matières grasses**
- **⅓ tasse (75 ml) de demi-crème**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

Déposez le lait, la cassonade, le sucre, la poudre de cacao et la poudre d'espresso dans un bol moyen. À l'aide d'un mélangeur à main (environ 1 à 2 minutes à basse vitesse) ou d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez en remuant le yogourt, la demi-crème et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le yogourt glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le yogourt glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le yogourt glacé.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 99 (15% provenant du gras) • lip. 18g • prot. 3g • gras 2g • gras sat. 1g • chol. 6mg • sod. 43mg • calc. 118mg • fibre 0g

YOGOURT GLACÉ AUX FRAMBOISES ROUGES

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

- **12 onces (360 g) de framboises rouges fraîches (ou décongelées)**
- **¾ tasse (175 ml) de sucre cristallisé**
- **¼ tasse (50 ml) de jus de lime frais**
- **½ tasse (125 ml) de lait entier**
- **1⅓ tasse (325 ml) de yogourt à la vanille à faible teneur en gras et sans matières grasses**

Déposez les framboises, le sucre et le jus de lime dans le récipient d'un mélangeur (ou dans un robot culinaire pourvu de la lame en métal en « S ») et mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Si vous le désirez, versez le mélange dans un tamis à mailles fines afin d'éliminer les graines (appuyez sur le mélange avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule en bois). Transférez le liquide aux framboises dans un bol moyen. Ajoutez en remuant le lait et le yogourt avec un fouet. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le yogourt glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le yogourt glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le yogourt glacé.

Information nutritionnelle par portion :
Calories 113 (3% provenant du gras) • lip. 26g • prot. 2g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 2mg • sod. 27mg • calc. 75mg • fibre 1g

YOGOURT GLACÉ AUX FRAISES ET BANANES

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 **grosse banane d'environ 6 onces (170 g), pelée et coupée en morceaux d'un pouce (2,5 cm)**
8 **onces (240 g) de fraises fraîches et équeutées ou décongelées**
½ **tasse (125 ml) de sucre cristallisé**
½ **tasse (125 ml) de lait entier**
¼ **tasse (50 ml) de jus de concentré d'orange, décongelé**
½ **c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure**
1½ **tasse (365 ml) de yogourt à la vanille à faible teneur en gras ou sans matières grasses**

Déposez la banane, les fraises, le sucre, le lait, le jus de concentré d'orange et la vanille dans le récipient d'un mélangeur (ou dans un robot culinaire pourvu de la lame en métal en « S ») et mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Transférez le mélange dans un bol moyen et ajoutez le yogourt en remuant avec un fouet. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le yogourt glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le yogourt glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le yogourt glacé.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 113 (7% provenant du gras) • lip. 24g • prot. 4g • gras 1g • gras sat. 1g • chol. 4mg • sod. 33mg • calc. 89mg • fibre 1g

YOGOURT GLACÉ AUX CERISES ET À LA VANILLE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

12 **onces (360 g) de cerises douces dénoyautées, fraîches, en boîte et égouttées (mesurer après égouttage), ou décongelées**
1 **tasse (250 ml) de lait entier**
¼ **tasse (50 ml) de sucre cristallisé**
1 **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
1½ **tasse (375 ml) de yogourt à la vanille à faible teneur en gras ou sans matières grasses**

Déposez les cerises, le lait entier, le sucre cristallisé et la vanille dans le récipient d'un mélangeur et mélangez à vitesse élevée pendant 40 à 50 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez le yogourt en remuant. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le yogourt glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le yogourt glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le yogourt glacé.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 84 (10% provenant du gras) • lip. 17g • prot. 3g • gras 1g • gras sat. 1g • chol. 4mg • sod. 34mg • calc. 95mg • fibre 1g

SORBET AUX BLEUETS

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1⅓ tasse (325 ml) de sucre cristallisé
⅔ tasse (150 ml) d'eau
2 livres (1 kg) de bleuets frais ou congelés (bleuets sauvages, si possible)
3 c. à table (45 ml) de jus de lime frais
2 c. à table (30 ml) de sirop de maïs léger

Combinez le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et amenez à ébullition sur feu moyen-élevé. Réduisez le feu à basse température et laissez mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 3 à 5 minutes. Ajoutez les bleuets en remuant et faites cuire le mélange jusqu'à ce que les bleuets éclatent. Laissez le mélange refroidir pendant 10 à 15 minutes. Une fois le mélange refroidi, transférez-le dans le récipient d'un mélangeur et ajoutez le jus de citron; mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène; ajoutez le sirop de maïs en remuant. Versez le mélange dans un tamis à mailles fines afin d'éliminer les graines. Recouvrez le mélange et déposez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de le congeler.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 139 (2% provenant du gras) • lip. 35g • prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 4mg • calc. 6mg • fibre 1g

SORBET AU CITRON FRAIS

Des petits morceaux de zeste d'agrumes ajoutent un éclat de saveur à ces sorbets rafraîchissants.

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

2 tasses (500 ml) de sucre
2 tasses (500 ml) d'eau
1½ tasse (375 ml) de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à table (15 ml) de zeste de citron finement haché

Combinez le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et amenez à ébullition sur feu moyen-élevé. Réduisez le feu à basse température et laissez mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 3 à 5 minutes. Laissez le mélange refroidir complètement. Ceci se nomme un sirop simple et vous pouvez le préparer à l'avance en plus grandes quantités, afin d'en avoir à la main pour préparer des sorbets aux agrumes. Une fois le mélange refroidi, ajoutez le jus et le zeste de citron et mélangez en remuant. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 204 (0% provenant du gras) • lip. 54g • prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 5mg • fibre 0g

Sorbet à la lime fraîche Remplacez le jus de citron par 1½ tasse (375 ml) de jus de lime fraîchement pressé, et le zeste de citron par 1 cuillerée à table (15 ml) de zeste de lime finement haché.

Sorbet au citron et à la lime : Utilisez une moitié de jus de citron et une moitié de jus de lime, avec ½ cuillerée à table (7 ml) chacun de zeste de citron et de zeste de lime finement haché.

Sorbet au pamplemousse rose frais : Remplacez le jus de citron par 1½ tasse de jus de pamplemousse rose fraîchement pressé, et le zeste de citron par 1 cuillerée à table de zeste de pamplemousse finement haché. Ajoutez 1⁄4 tasse de sirop « orgeat » au mélange (le sirop « orgeat » est utilisé dans des cocktails tels que mai tai ou scorpion et on le retrouve dans le rayon des mélanges pour breuvages de la plupart des épiceries).

*Lorsque vous zestez un citron ou une lime, utilisez un éplucheur de légumes afin d'enlever la partie colorée de la pelure.

SORBET AU CHOCOLAT FONCÉ

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

2½ tasses (625 ml) d'eau
1½ tasse (375 ml) de cassonade brune, bien tassée
1½ tasse (375 ml) de poudre de cacao non sucrée
1 c. à thé (5 ml) de cannelle
1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille pure

Combinez l'eau et le sucre dams une casserole de 3 ½ pintes (3,3 L) et placez sur feu moyen-élevé. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez la poudre de cacao et la cannelle en remuant avec un fouet; faites mijoter le mélange pendant 3 minutes, en remuant constamment. Retirez le mélange du feu et versez-le dans un tamis à mailles fines au-dessus d'un bol. Ajoutez la vanille en remuant. Recouvrez et déposez au réfrigérateur pendant 8 heures.

Remuez le mélange froid. Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/ congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 151 (11% provenant du gras) • lip. 37g • prot. 2g • gras 2g • gras sat. 1g • chol. 0mg • sod. 89mg • calc. 44mg • fibre 4g

SORBET À L'ORANGE CRÉMEUSE

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1¾ tasse (425 ml) (une boîte de 12 onces) de jus de concentré d'orange, décongelé
¼ tasse (50 ml) de sucre cristallisé
1½ tasse (375 ml) de lait entier
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
½ tasse (125 ml) de demi-crème ordinaire ou sans matières grasses

Déposez le jus de concentré d'orange, le sucre, le lait et la vanille dans le récipient d'un mélangeur (ou dans un robot culinaire pourvu de la lame en métal en « S ») et mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Transférez le mélange dans un bol moyen et ajoutez la demi-crème en remuant avec un fouet. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 142 (11% provenant du gras) • lip. 29g • prot. 2g • gras 2g • gras sat. 1g • chol. 7mg • sod. 46mg • calc. 85mg • fibre 0g

SORBET AUX PÊCHES ET À LA CRÈME

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 livre (500 g) de tranches de pêches (fraîches ou décongelées)
⅔ tasse (150 ml) de sucre cristallisé
½ tasse (125 ml) de nectar ou de jus de pêche
1½ c. à table (25 ml) de jus de citron frais
¾ tasse (175 ml) de lait entier
¾ tasse (175 ml) de demi-crème ordinaire ou sans matières grasses
¼ c. à thé (1 ml) d'extrait d'amande pure (facultatif)

Déposez les tranches de pêches, le sucre, le nectar de pêche et le jus de citron dans le récipient d'un mélangeur (ou dans un robot culinaire pourvu de la lame en métal en « S ») et mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Ajoutez le lait et remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'extrait d'amande, le cas échéant. Transférez le mélange dans un bol et ajoutez la demi-crème en remuant. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 122 (6% provenant du gras) • lip. 27g • prot. 2g • gras 1g • gras sat. 1g • chol. 4mg • sod. 51mg • calc. 50mg • fibre 1g

SORBET AU PINA COLADA

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 **boîte de 20 onces (600 ml) de morceaux d'ananas, mis en conserve dans du jus, non égouttés**
⅓ **tasse (75 ml) de flocons de noix de coco sucrée (moyennement tassés)**
⅔ **tasse (150 ml) de sucre cristallisé**
1 **c. à table (15 ml) de jus de lime frais**
¾ **tasse (175 ml) de lait entier**
1 **tasse (250 ml) de lait de coco léger**
1 **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure ou de rhum**

Déposez les morceaux d'ananas, la noix de coco, le sucre, le lait de coco et le jus de lime dans le récipient d'un mélangeur (ou dans un robot culinaire pourvu de la lame en métal en « S ») et mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Ajoutez le lait en remuant avec un fouet. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 157 (20% provenant du gras) • lip. 31g • prot. 2g • gras 4g • gras sat. 3g • chol. 4mg • sod. 26mg • calc. 47mg • fibre 1g

SORBET AU SODA RACINETTE

Voici un sorbet à saveur authentique, comme au restaurant.

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

2 **bouteilles de 12 onces (350 ml) de soda racinette, qu'on laisse éventer ou presque**
½ **tasse (125 ml) de lait concentré sucré à faible teneur de gras**
½ **tasse (125 ml) de demi-crème ordinaire ou à faible teneur de gras**

Déposez tous les ingrédients dans un bol moyen et mélangez. Si vous ne désirez pas congeler le mélange tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le sorbet n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le sorbet dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 86 (8% provenant du gras) • lip. 18g • prot. 2g • gras 1g • gras sat. 1g • sod. 43mg • calc. 55mg • fibre 0g

DESSERT GLACÉ AUX BANANES, À L'ÉRABLE ET AU TOFU

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de lait de soja à la vanille (de préférence enrichi de calcium)
⅔ tasse (150 ml) de sirop d'érable pur
1 banane moyenne d'environ 6 onces (180 g), pelée et coupée en morceaux d'un pouce (2,5 cm)
1½ c. à thé (25 ml) d'extrait de vanille pure
1 livre (500 g) de tofu à texture fine, égoutté, coupé en morceaux de 2 pouces (5 cm)

Déposez tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, environ 40 à 50 secondes. Si vous ne désirez pas préparer le dessert glacé tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le dessert glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le dessert glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 171 (19% provenant du gras) • lip. 29g • prot. 6g • gras 4g • gras sat. 0g • sod. 32mg • calc. 111mg • fibre 1g

DESSERT GLACÉ AU TOFU ET AU CHOCOLAT

Une gâterie au chocolat pour ceux qui ne peuvent pas manger de desserts à base de lait ou de produits laitiers.

Donne environ dix portions d'une demi-tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de lait de soja à la vanille (de préférence enrichi de calcium)
½ tasse (125 ml) de cassonade brune bien tassée
½ tasse (125 ml) de sucre cristallisé
½ tasse (125 ml) de poudre de cacao non sucrée
1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pure
1 livre (500 g) de tofu à texture fine, égoutté, coupé en morceaux de 2 pouces (5 cm)

Déposez tous les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mélangez à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, environ 40 à 50 secondes. Si vous ne désirez pas préparer le dessert glacé tout de suite, recouvrez le tout et réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Mettez la sorbetière en marche et versez les ingrédients. Laissez mélanger et congeler le tout jusqu'à obtention de la texture désirée. Commencez à vérifier la texture après 12 à 15 minutes de congélation. Si le dessert glacé n'est pas assez épais, remettez-le dans le bol pour congélateur et continuer à mélanger/congeler jusqu'à obtention de la texture désirée, en vérifiant à intervalles rapprochés.

Servez le dessert glacé dans des coupes ou cônes, en ajoutant des condiments pendant que vous déversez le sorbet.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 185 (17% provenant du gras) • lip. 33g • prot. 5g • gras 4g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 34mg • calc. 94mg • fibre 1g

IMPORTANT

- Assurez-vous de placer le bol à congeler sur une surface plane dans la position verticale pour une congélation uniforme.
- Le bol commencera à dégeler rapidement une fois retiré du congélateur. Utilisez-le immédiatement après l'avoir retiré du congélateur.
- Les desserts glacés seront prêts en 20 à 30 minutes, selon la recette et la quantité.
- Vous devez surveiller la crème glacée afin de savoir quand la servir. Si vous attendez trop longtemps, la crème glacée peut devenir trop épaisse et difficile à servir. Si cela se produit, retirez le bol, servez la crème glacée à la cuillère et savourez. Ceci peut également se produire si trop de temps s'écoule entre les cônes.
- Du liquide peut s'écouler du dispositif de distribution lorsque vous tirez sur la poignée pour la première fois. Utilisez une tasse afin de recueillir le liquide, puis remplissez la première coupe ou le premier cône.
- Ne placez pas de condiments liquides dans les contenants pour condiments.
- Asséchez complètement les contenants pour condiments et la glissière à condiments après les avoir lavés de sorte que les condiments ne deviennent pas humides.

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : ICE45C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 60630, désigne l'année, le mois et le jour (2006, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ont. L6T 5M1

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important : Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Cafetières

Mélangeur

Fours-grilloirs

Robots de cuisine

Cuisinart[MD] a une gamme complète de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et articles de cuisson et savourez la bonne vie[MC].

www.cuisinart.ca

©2006 Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart
Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ontario L6T 5M1
Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com
Imprimé en Chine
06CC25040

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques des propriétaires individuels.